Imigração e cozinha italiana na cidade de São Paulo: concepções de fartura e distinção

Janine Helfst Leicht Collaço
Universidade Federal de Goiás

Introdução*

Este texto é derivado de uma pesquisa que tratou a cozinha como um modelo capaz de expor relações sociais e cuja orientação partiu do campo da Antropologia da Alimentação no sentido de compreender os vínculos entre construção de identidades e experiência imigratória, neste caso, italiana, tomando a cidade de São Paulo como espaço privilegiado.

Ao trabalhar com este foco, emergiu a necessidade de articular espaço e tempo na cidade, especialmente ao tratar de um fenômeno que não se encerrou com a vinda dos grandes contingentes de estrangeiros no começo do século XX e que contou com intenso fluxo de ideias e pessoas ao longo dos anos. Desse modo, a decisão recaiu em abordar a cozinha italiana exposta publicamente, como a servida em restaurantes, espaços que oferecem um diálogo intenso entre ideias de etnicidade, nacionalidade e identidade, ao mesmo tempo em que se articulam à cidade, tecendo um intrincado relacionamento local.

O material que será utilizado neste trabalho foi resultado de entrevistas realizadas entre 2005 e 2008 com proprietários, familiares e funcionários de restaurantes de cozinha italiana com mais de 50 anos de existência na cidade de São Paulo.[1] Foram utilizadas também fontes alternativas, especialmente o vasto material disponível no Memorial do Imigrante (SP), onde foram consultados depoimentos e entrevistas de imigrantes italianos que tenham tido envolvimento com restaurantes.

Assim, neste artigo, propõe-se analisar as italianidades que emergiram na cidade de São Paulo entre grupos de imigrantes, a partir da perspectiva oferecida pela cozinha. Para tanto, serão trabalhadas duas noções recorrentes observadas ao longo da pesquisa: fartura e distinção. Presentes na comida italiana oferecida em restaurantes, mostraram-se mais acentuados em dois períodos específicos do processo imigratório: o começo do século XX e os anos 1950-1960,[2] aqui privilegiados para compreender as relações entre grupos de italianos. Desse modo,

Anuário Antropológico/2011-I, 2012: 211-236

discute-se a experiência imigratória que oscila entre a *terra prometida* e a terra que deveria ser *civilizada* por meio das cozinhas italianas servidas em restaurantes nos dois momentos apontados.

Fazer a América: fartura e esperança

É sabido que as condições que permitiram a vinda de imigrantes para o Brasil é um encontro entre fatores de expulsão e fatores de atração, segundo Alvim (1986), um movimento descontínuo e movido por interesses que desencadearam a procura por uma mão de obra diferenciada.[3] Dessa maneira, conspiração de fatores de expulsão e abertura para receber novos habitantes – especialmente no Brasil recentemente abolicionista – forjaram uma situação extremamente fértil para a vinda desses imigrantes que acalentavam o sonho de *fazer a América*.[4]

Ao considerar o estado de São Paulo, observa-se que, em um primeiro momento, se dá a articulação política do Oeste, isto é, fazendeiros de café dessa região sem uma política definida buscavam alternativas para a mão de obra escrava. Em seguida (1885-1902), essa facção se consolida e define uma política de imigração, favorecendo especialmente o italiano. Por fim, é consolidada a política imigratória promovida por São Paulo – 1902-1920 – datas importantes que já apontam para um primeiro ponto: destinos diferenciados, composições familiares distintas e, portanto, determinações variadas em relação à experiência imigratória.

No Brasil, até 1902, os italianos que chegavam eram predominantemente do norte da Itália, depois substituídos pelos italianos da região sul da Itália. Essa diferenciação trouxe desdobramentos no cenário nacional, marcando diferentes experiências não só na cidade de São Paulo, mas no país. No sul do Brasil, a maioria dos italianos era proveniente do norte, oriundos de regiões rurais e com a firme intenção de serem proprietários de terras.

Diferente daqueles que vieram do sul da Itália, os *braccianti* (trabalhadores braçais) deixaram o país devido à miséria e eram desprovidos de qualquer habilidade em particular, a não ser o fato de poderem trabalhar com o corpo, como observou Alvim (2000). Foram predominantemente para o estado de São Paulo, onde praticamente 70% do contingente de italianos, de um total de 1,4 milhão que entraram no Brasil no começo do século XX, procuraram se instalar. Nesse período, a maioria veio das regiões conhecidas como Campania, Puglia, Basilicata, Calabria.

Nesse sentido, formulou-se uma oposição que seria, segundo Pereira (2003), a base para diferenciar distintas italianidades. No plano sociocultural, distinguindo-se entre erudita e popular; no plano da fixação na terra, entre imigrante

(urbano) e colono (rural).[5] Entretanto, essas oposições revelariam maior complexidade na cidade, uma vez que muitos italianos carregavam sua origem rural e reproduziam parte de seus conhecimentos no novo espaço, como o cultivo de hortas e a criação de pequenos animais, além de arranjos domésticos direcionados à produção de um pequeno excedente que pudesse ser comercializado com a participação de toda a família.[6]

Por outro lado, aportaram também italianos que já tinham passado parte de sua vida nas cidades, como Nápoles, acentuando a diversidade cultural acolhida em uma cidade que ainda estava impregnada de elementos do mundo rural, como era o caso de São Paulo no começo do século XX. De qualquer modo, ao escolher o Brasil e especificamente a cidade de São Paulo, seria preciso levar em conta as condições locais oferecidas e as diferentes oportunidades encontradas, gerando estratégias coletivas para tentar minimizar o impacto da experiência e facilitar o ajuste à nova sociedade.

Este fato nos leva a revisar os próprios significados de italianidade, pois, além de terem chegado em um momento particular da cidade de São Paulo, esses imigrantes se deram conta de suas diferenças, embora fossem vistos como *italianos* pela sociedade local. Claramente não se reconheciam entre si dessa maneira, mesmo porque a Itália ainda não tinha sequer concluído seu processo de formação nacional. A distância aumentava ainda mais pela variedade das organizações familiares, o tipo de trabalho etc.[7]

Assim, falar em comunidade italiana no começo do século XX não seria possível, mesmo porque faltavam definições claras do que era ser italiano e da *italianidade,*[8] uma percepção que se mostrou bastante flexível nas memórias coletadas. Em determinados momentos, os interlocutores se viam como italianos e pertencentes a uma comunidade, especialmente quando se referiam ao progresso econômico, uma narrativa recorrente entre os entrevistados. Mas também se viam como brasileiros,[9] em particular ao relatarem as condições aqui encontradas e que lhes proporcionaram prosperar. Há ainda a considerar o fato de que um processo de imigração não se encerra com a adaptação dos descendentes. Desta forma, há um vínculo permanente com a Itália, que permitiu um intenso fluxo de pessoas e ideias entre a terra natal e os novos países de moradia.[10]

A definição da italianidade, nesse primeiro momento, não foi um processo isento de conflitos, uma vez que a ideia de nação era praticamente inexistente e perpassava inúmeros regionalismos. Na verdade, segundo foi possível constatar, a italianidade estava mais atrelada ao cotidiano desses grupos, ao bairro e ao reconhecimento de uma experiência em comum do que ao fato de pertencer a uma nação. Nesse sentido, não poderia existir uma cozinha que pudesse ser chamada de italiana.[11]

Este aspecto fica mais evidente ao se olharem as diferentes influências na cozinha e seu diálogo no Brasil, pois no sul do país houve uma vasta presença da polenta, um prato popular do norte da Itália, que se mostrou ausente nos restaurantes da cidade de São Paulo até recentemente.[12] Na capital paulista foram mencionadas pelos interlocutores diferenças na cozinha próprias de cada grupo, especialmente o preparo do molho de tomate, que apresentava entre os calabreses um cozimento excessivo, ao contrário daquele feito pelos napolitanos, que o submetiam a um rápido cozimento e o perfumavam com ervas. Além disso, inúmeros tipos de massas começaram a ser produzidas pelas mulheres, expondo distinções regionais quanto a formatos, recheios, preparos e que, neste contexto imigratório, vieram à luz de forma mais direta.

A cozinha desse primeiro momento era a tentativa de reproduzir elementos da terra natal e contou com o acesso facilitado a um ingrediente considerado fundamental: a farinha de trigo. Ela permite ser elaborada de várias formas, como no caso de massas, pizzas e pães, ressaltando uma característica da cozinha italiana: o uso de poucos ingredientes e sua simplicidade, como muitos interlocutores frisaram. Além disso, era uma cozinha fundamentalmente feminina, uma vez que as mulheres foram as que reproduziram os pratos de suas lembranças, ressaltando seu caráter doméstico.

Consumir essa comida, além de evocar nostalgia e demarcar uma experiência compartilhada, trouxe desdobramentos para a cidade de São Paulo, que testemunhava profundas mudanças tanto em sua população como em sua paisagem.[13] Foi com essa incipiente definição de uma cozinha de caráter étnico que se abriram novas possibilidades.

Em algum momento, certas mulheres – as *mammas,* como são referidas – ofereceram aos *paisani* pratos por ela preparados e servidos em pequenas mesas rústicas dispostas em frente aos locais de moradia, em geral cortiços. Eram refeições feitas em casa, com receitas pouco elaboradas, ingredientes acessíveis, uma atividade destinada ao incremento dos proventos domésticos, mas que trouxe também a possibilidade de um convívio mais intenso entre os imigrantes, além de dar início àquelas que anos mais tarde ficariam conhecidas como cantinas, restaurantes associados à imigração italiana e que se tornaram um marco na cidade.

Inspirada no conhecimento das mulheres e fundamentalmente regional, essa cozinha permitiu estabelecer um diálogo entre distintos grupos que partilhavam uma experiência em comum e precisavam se adaptar à nova realidade. Nesse sentido, podemos seguir o caminho sugerido por Douglas (1975) e afirmar que a comida é um dos marcadores de fronteiras étnicas mais potentes, embora longe

de ser estável. Comida fala de identidade o tempo todo e se apropria de ideias que circulam em torno de emblemas nacionais e regionais, entre famílias, posição social, idade e que é manipulada a partir de relações sociais.

A cozinha oferecida nesses espaços híbridos, meio domésticos, meio públicos, com a participação da família e o uso de receitas acessíveis, circulou durante muito tempo apenas em bairros onde se concentrava o maior número de imigrantes, hoje conhecidos como Brás, Bela Vista, Mooca, Bexiga. Essa comida falava de relações e das distintas situações pelas quais passaram os imigrantes italianos, mesmo que muitas vezes os interlocutores não tivessem plena consciência desse processo. Nesse sentido, a cozinha dos primeiros italianos seguiu ajustes conjunturais e, ao longo de sua trajetória local, assumiu diferentes percepções.[14]

A memória sobre esses primeiros tempos aparece já um pouco desbotada entre os interlocutores, mas ficou notória a nostalgia do "bairro", da "vizinhança", o trabalho e a família como forças motoras da vida, e inúmeras referências à fartura encontrada no novo país. Acesso à comida e distância da fome são aspectos centrais nas narrativas imigratórias e a fartura emerge como um aspecto central desse período.[15]

A relação entre pujança econômica e identidade não é de todo estranha, especialmente se levarmos em consideração a análise de Lesser (2001), mostrando as articulações entre ideias de progresso, etnicidade e nacionalidade. Assim, o rápido surgimento de pequenos comércios e produções para abastecer os imigrantes associados aos bairros de presença italiana permitiu a circulação de produtos que estimularam a prosperidade entre inúmeros imigrantes e expôs uma série de produtos antes desconhecidos na cidade.

Foi um período em que os habitantes locais compartilhavam um profundo estranhamento com relação aos imigrantes, como deixa entrever a narrativa de Monteiro Lobato (*apud* Carelli, 1985:127):

> O Brás trabalha de dia e, à noite, dorme. Aos domingos, fandanga ao som de bandolim. Nos dias de festa nacional (destes tem predileção pelo 21 de abril: vagamente o Brás desconfia que o barbeiro da Inconfidência, porque barbeiro, havia de ser um patrício), vem a S. Paulo. Entope os bondes no travessio da Várzea e, cá, ensardinha-se nos autos: o pai, a mãe, a sogra, o genro, a filha casada no banco de trás; o tio, a cunhada, o sobrinho, o Pepino, voluntário, no da frente; filhos miúdos por entremeio; filhos mais taludos ao lado do chauffeur; filhos engatinhantes embaixo dos bancos, filhos em estado fetal no ventre bojudo das matronas. O carro, vergado de molas, geme sob a carga e arrasta-se a meia velocidade rua acima, exibindo a Pauliceia aos olhos

> arregalados daquele exuberante cacho humano. Finda a corrida, o auto debulha-se do enxame no Triângulo e o bando toma de assalto as confeitarias para um rega-bofe de spumones, sisis, croquetes. E tão sério toma a tarefa que, ali pelas nove horas, não resta mais vestígio de empada nos armários térmicos, nem sorvete no fundo das geladeiras. O Brás devora tudo, ruidosa, alegremente e sai impando bem-aventurança estomacal, com massagens ajeitadoras do abdômen. Caroços de azeitonas, palitos de camarões, guardanapos de papel, pratos de papelão seguem com ele, nas munhecas da petizada [...]
>
> Em seguida vão para o cinema! Abarrotam os de sessão corrida.

Na verdade, os italianos eram considerados barulhentos e desordeiros quando fora dos limites de seus bairros, causando estranhamento e desconfiança. A cidade se transformava e os italianos procuravam então um lugar na paisagem local, nem sempre convivendo de maneira pacífica, como sugere a passagem acima. Mas é fato que no novo lar esses italianos conseguiam acessar produtos com maior facilidade, em especial a farinha de trigo, extremamente valorizada e associada à pujança da nova terra, uma vez que em sua terra natal era disputada e nem sempre estava acessível.

A atitude em relação à fartura, portanto, não engloba um sentido unificado. Se de alguma forma possui um caráter utilitário, isto é, tenderia a se constituir para afastar os reclamos da fome, também define elementos de reconhecimento, nostalgia e prazer. Ou seja, a comida atende a distintas motivações, aspecto também notado por Rial (1992)em seu trabalho sobre restaurantes de comida rápida – os *fast-foods* – e pode oscilar entre preencher uma necessidade instrumental ou evocar sonhos.[16] Neste caso, é evidente a relação com o deslocamento, com o novo lar, mas também há um olhar em direção ao futuro, um ir e vir constante que marca as memórias.[17]

Por outro lado, é preciso pensar que a cidade ofereceu maior abundância de alimentos aos imigrantes, nem tanto pela variedade de ingredientes, mas pela facilidade em acessar produtos valorizados, como a farinha de trigo. Este aspecto trouxe a noção de fartura, pois uma vez disponível este produto, ele pôde ser explorado de inúmeras formas, multiplicando seus resultados em uma vasta variedade de pães, pizzas e massas, embora restritos ao consumo étnico praticado nos bairros.[18] A comida italiana não era então alimento para os moradores locais, apesar de, com o correr dos anos, ter se tornado extremamente aceitável e parte do lazer urbano. Não se trata de uma necessidade ou utilidade, na verdade houve a incorporação de novas circunstâncias ao comer, o que permitiu o transbordamento de fronteiras.

Tampouco houve uma ruptura abrupta com os laços que uniam os imigrantes ao seu país natal; nessas idas e vindas constantes existia um intercâmbio de ideias e representações de grande porte. Nesse sentido, a presença de Mussolini em algumas narrativas já aponta para esse diálogo e é preciso atenção para não descartar sua forte influência sobre os imigrantes, especialmente quando se difundem ideias a respeito da alimentação e da valorização da frugalidade. A austeridade era um *estilo de vida* e foi rapidamente revertido a discurso político pelo Duce, especialmente quando a Itália beirava o caos alimentar.

A ideia de frugalidade pode ter sido reavaliada em face das condições que se apresentaram localmente, e até para se manter um padrão compatível com a realidade encontrada na *terra prometida*. Ao invés da fartura, condições precárias de vida, inclusive à mesa, demandavam o uso apropriado de recursos para não se cair em uma situação de extrema miséria. Desta forma, as dificuldades enfrentadas nos primeiros tempos ao invés de servirem como inspiração para a retórica comum desses imigrantes, foi substituída pela ideia de trabalho associada à fartura, deixando em segundo plano o pesado fardo encontrado aqui.

Na verdade, naquele momento, a fartura estava muito mais ligada à quantidade de comida do que efetivamente à variedade, uma característica que delineou uma particularidade da cozinha italiana praticada na cidade de São Paulo e que só foi mudar após a 2ª Guerra. De fato, a questão da fartura dependia diretamente do trabalho e nem sempre essa relação se estabelecia de modo direto, como Domenico Di Laurenti, já falecido e fundador de uma conhecida padaria no Bexiga, deixou claro ao descrever sua surpresa ao ver entre "brasileiros" a falta de preocupação com a comida. Ele acreditava que tanto "brasileiros" como "estrangeiros" que desejam trabalhar prosperam, mas não compreendia como podia haver tanta gente passando fome quando sobra terra para plantar. Em seu depoimento, ressaltou:

> [...] Aqui passa mal só quem não quer trabalhar. O resto tem de tudo: comida aqui de sobra, comida aqui... tem muita gente que passa fome. Por quê? Eu não sei. Porque, bom [...] aqui embaixo tem mais de dez metros de terreno, por que não planta salada? Por que não planta pé de milho? Por que não tem uma galinha? Na minha terra, tudo isso na minha terra é assim, tinha tudo, não sobrava terra, nem dois palmos de terra (*apud* Freitas, 2001).

Segundo os interlocutores, a pouca variedade de produtos vegetais aqui encontrados também foi uma surpresa e rapidamente surgiram hortas nos fundos das casas e dos cortiços, além de pequenas criações de galinha, em parte herança

das origens rurais, mas também uma resposta à abundância que poderia ser conquistada pelo trabalho. Armandinho do Bexiga, em suas memórias, lembrou que "Todos tinham o quintal, o galinheiro, umas frutas, o chuchu (um chuchuzão!). E era tudo vindo da Itália. Eu me lembro que vinham aqueles queijos da Itália [...]" (Moreno, 1996:39-42). Fartura não se descola do trabalho e da noção de progresso, concepções articuladas de maneira constante às falas.

Em termos prospectivos, a fartura também revelaria oportunidades para aqueles que ainda não haviam emigrado, uma estratégia de sedução de novos italianos e vastamente utilizada nas redes que costumavam ser acionadas entre parentes. Alfredo DiCunto, proprietário de uma confeitaria que leva seu nome no bairro da Mooca, em sua entrevista à Sônia Maria de Freitas (2001), deixou entrever este ponto quando contou, entre as idas e vindas de sua família entre Brasil e Itália, que o momento decisivo para vir para o país foi saber, pelo seu tio, da abundância da terra brasileira: "nascem melancias de 70kg [...] é uma terra abençoada".[19]

Na realidade, há uma questão fundamental nessa trajetória que revela mecanismos de adaptação do comer na tentativa de equilibrar as concepções ideais e aquilo que de fato é concretizado. Mennell (1996) apontou para uma distinção fundamental entre o que caracteriza a fome e o apetite pois, no seu entender, um estado fisiológico que coordenaria sensações a fim de avisar o organismo de que é preciso repor as energias caracterizaria a fome. Suprimir esse estado envolve, em certa medida, autocontrole, que regulará de maneira abrangente o que será consumido, quando, como, com quem, o quê, formalizando o apetite.

Os constrangimentos da fome são resultado da instauração de um conjunto de atitudes em torno do alimento e da refeição, de maneira a criar regras e limites para o seu consumo. Assim, o apetite seria regulado por comportamentos que orientam o consumo dos alimentos, ao contrário da fome, um fenômeno corporal e incontrolável.[20]

Nesse contexto, a fartura associada à cozinha italiana dos primeiros anos do século XX era, na realidade, um ideal distante. Esse foi um período de muitas privações e disputas entre grupos de imigrantes que tentavam se estabelecer na cidade e desejavam criar uma nova imagem, diferente daquela a que foram associados: barulhentos, sujos, arruaceiros, violentos.[21] Os conflitos decorrentes dessa trajetória nem sempre ficavam claros, mas é fato que então os habitantes locais olhavam com desdém para essa população de estrangeiros, bem como para seus sabores.[22]

A cozinha que emergiu trazia a marca dos períodos de escassez, mas a fartura podia ser acessada a partir do trabalho, e davam-se graças por isso. Dialogando com suas origens e as novas condições encontradas, a cozinha preparada pelas

mammas expressava a realidade de uma experiência de ruptura, mas também de um ideal do que esse processo deveria ser. Para *melhorar de vida, para ter comida no prato,* era preciso trabalhar e *disso os italianos não têm medo*. Mas não ficará limitada aos bairros étnicos. À medida que as novas gerações e os italianos do pós-guerra se inseriam no cenário local, essa cozinha transbordaria suas fronteiras e revelaria outras disputas.

Italianidade, distinção e *civilização*

A trajetória dessa cozinha teve outros desdobramentos no período entre guerras, quando se dá início a uma tímida ascensão social. É nessa época que se nota uma diluição do caráter de "cidade italiana" e entram em cena os descendentes. Por outro lado, findo o conflito, a Itália estava à beira de uma catástrofe e acabou estimulando a emigração de italianos, facilitada pelas políticas italianas lançadas depois de 1947.[23]

O fluxo, contudo, não foi retomado com a mesma intensidade do anterior, mesmo porque se fazia necessário atender a uma imposição do governo brasileiro, que passou a exigir dos italianos um contrato de trabalho ou uma *carta de chamada*. Nesta, parentes locais se responsabilizavam pelo novo imigrante se eventualmente precisasse ser sustentado nos primeiros tempos, fato comum, uma vez que as famílias mantinham contato com seus parentes na Itália.[24]

Este ponto não emerge com clareza entre os interlocutores, pois tudo parece estar concentrado em um único momento, uma "grande chegada", e ameniza o conflito entre italianos que vieram para o Brasil em distintos períodos. Esconder um passado difícil é um recurso bastante comum quando se trabalha com memórias, bem como atenuar o peso das dificuldades, que não eram poucas.[25] No caso da cozinha italiana, esse momento será de grande interação com os novos imigrantes que trazem ainda vivas as lembranças da guerra e se deparam com outras dificuldades locais.

Vale apontar que a Itália, um pouco antes e ao longo do conflito, empreendeu um esforço maciço para mostrar as mulheres como responsáveis pelo controle da cozinha e do orçamento doméstico. Esse processo trouxe a reboque também a revitalização da história da cozinha italiana, em parte como resposta a uma crescente nacionalização culinária que se iniciava nesse período e que se consolidava não só interna como externamente, ou seja, entre os inúmeros núcleos de imigrantes que se disseminaram por vários países e alvos de uma política direcionada à consolidação da *italianitá*.

Era um esforço de grandes proporções por parte da Itália criar enclaves culturais fora de seu território visando às novas gerações que nasceram no país de imigração de seus pais. Foi também quando a comida se tornou alvo de discursos

nacionalistas constituídos basicamente pela ideia de austeridade e frugalidade.[26] Este ponto indica uma questão, uma vez que para os primeiros italianos que para aqui vieram a fartura era parte de sua italianidade e, ao ser difundido esse discurso da frugalidade, não fica clara sua influência entre os italianos aqui instalados, até mesmo em função das políticas brasileiras que intencionavam "abrasileirar" os estrangeiros e, dessa forma, eliminar traços que pudessem estabelecer diferenças cruciais.

Dessa forma, o convívio entre imigrantes vindos nos primeiros anos do século XX e seus descendentes não descartou o contato com parentes na Itália, o que de fato evitou um processo de abrasileiramento pleno, talvez mais efetivo entre as gerações seguintes, em parte porque alguns não queriam carregar o estigma de seus pais, em parte fugindo da perseguição política empreendida na época. Nesse caso, a italianidade raramente era exposta publicamente, sobretudo nos anos que antecederam a 2ª Guerra e ao longo do conflito, explicando também os motivos pelos quais as festas religiosas não foram celebradas, como contou Angelo Luisi, proprietário da Cantina Capuano, ao se referir à Nossa Senhora da Achiropita, celebrada no bairro do Bexiga todos os anos.

Com o fim da 2ª Guerra, esse cenário incorporará uma nova leva de italianos com características distintas daquelas dos primeiros que aqui aportaram. A principal referência de suas narrativas diz respeito à sua postura diferenciada em relação aos seus antecessores e atribuída a distintos fatores: terem vivido mais tempo na Itália, terem recebido educação formal, terem qualificação. O trabalho, a partir desta perspectiva, estava menos associado à força e mais ao aspecto intelectual.

Nesse sentido, a fartura como concepção será menos importante, uma vez que a vasta quantidade de alimentos servidos e consumidos não seria uma condição para avaliar a experiência imigratória como positiva, mas residiria na possibilidade de selecionar o que comer diante de uma variedade de produtos, pois comer em demasia revelaria uma posição menos favorecida. Selecionar e controlar reforçariam seu caráter civilizado e, portanto, distinto.

Não é de se estranhar que concepções relacionadas à austeridade e à simplicidade tenham encontrado ressonância local e tenham sido associadas à *italianitá*, especialmente entre os italianos mais recentes no país. Melhorar a alimentação era caminhar em direção a um estágio mais avançado da civilização, mas isso não implicava uma farta quantidade de alimentos. Na verdade, a condição considerada ideal por esses novos italianos não era dispor de abundância de comida, mas melhorar a variedade de produtos e as opções do comer, denotando sua pretensão de *civilizar* o gosto local pouco refinado, rústico, predominantemente com sabores do sul da Itália de origem doméstica e feminina.

Esse encontro desencadeou a definição de posições opostas entre os imigrantes: italianos da velha guarda, preocupados com o trabalho e a abundância; italianos que vieram posteriormente, com maior preparo intelectual e com expectativas de futuro mais ousadas, procurando formas de distinção.[27] Saltam aos olhos as diferentes italianidades que marcariam as experiências imigratórias desses grupos e a forma como concebiam sua imagem e a relação com o local e com a terra natal.

Por outro lado, a categoria imigrante se diluía à medida que ganhava peso a ideia de italiano, uma consciência que também encontrou amparo na consolidação da Itália como nação.[28] A velha guarda e seus filhos, em face dessa situação, tiveram que buscar novos posicionamentos, uma vez que estavam adaptados à realidade local e eram considerados "abrasileirados" pelos italianos mais recentes no Brasil. A cozinha praticada por esses primeiros italianos se viu estigmatizada, vista pelos recém-chegados como um hibridismo que pouco se relacionava à sua origem e não dialogava com a ideia de austeridade.

A comida, mesmo diante de tais confrontos, permanecia como um forte vínculo entre imigrantes e era tomada como instrumento de italianidade, embora bastante conjuntural. As diferenças regionais se faziam claras ao serem expostas publicamente dentro dos limites dos bairros étnicos, e sua linguagem era oferecida nas cantinas para os comensais das proximidades. Os descendentes, por seu turno, conseguiram alcançar posições de destaque e muitos não tinham interesse em reforçar seus laços com o passado, embora apreciassem retornar de vez em quando aos bairros de sua infância e provar os velhos sabores. Soma-se a esta situação a chegada dos novos italianos, que não se viam como imigrantes e tinham mais consciência de seus direitos e oportunidades.

Assim, nesses anos posteriores à 2ª Guerra, a cozinha das cantinas acolheu novos comensais, os filhos dos primeiros imigrantes, expandindo os limites dessa comida. Por outro lado, foram abertos novos restaurantes sob a responsabilidade de italianos mais recentes no país que descortinavam outro olhar sobre a cozinha italiana. Negando praticamente tudo o que tinha sido feito antes, a comida não era do "sul", mas do "norte", não era farta, não era doméstica, não era preparada pelas mulheres e não se destinava aos vizinhos do bairro.

Os confrontos produzirão novas relações entre etnicidade e identidade, com acréscimo de um novo elemento, a nacionalidade. Nesse sentido, Lesser (2001) apontou para o fato de que os imigrantes não assumiram uma única estratégia de adaptação.[29] Em seu entender, três modelos bastante flexíveis e em constante intercâmbio no interior dos grupos seriam acionados: a brancura colocada acima da nacionalidade, o *status* de classe como diferença, permitindo manter sua

etnicidade; e os imigrantes e seus descendentes que relutavam em se fundir à sociedade local – este último aspecto menos evidente entre italianos e mais claro entre japoneses e árabes.

Essa diferença no plano da retórica ficará marcada pela oposição norte e sul. O sul era a referência regional dos primeiros italianos, vistos como rústicos e atrelados ao trabalho e à família. Os italianos do norte eram aqueles que vieram no pós-guerra, não ignoravam o trabalho e a família, mas percebiam seu novo lar como um espaço em que os seus conhecimentos poderiam contribuir para o progresso local. No plano social era a demarcação de diferenças entre grupos que se viam com desconfiança mútua: a velha guarda sentia rancor da postura dos italianos que chegavam no pós-guerra, segundo interlocutores, *sem humildade e preguiçosos*. Do outro lado, os italianos mais recentes consideravam os primeiros italianos *rústicos, atrasados*.

A cozinha italiana não esconde esse paradoxo. Ela fala da velha guarda e de suas estratégias para recriar um mundo italiano, calcando-se muitas vezes em ideias caras à italianidade local, como a fartura. Mas a austeridade pregada pelo regime fascista e que impregnou o imaginário de italianos que vieram após a 2ª Guerra revela também sua preocupação em controlar o corpo (o que é consumido), bem como seu desejo de civilizar o paladar local.

Coincide com esse processo a grande efervescência cultural dos anos 1950 e 1960 na capital paulista e, em particular, no centro da cidade. A comida italiana praticada pelos novos italianos irá se instalar preferencialmente nessa região; emergirá, então, o seu forte caráter civilizador. Serão incorporados novos elementos e haverá uma ampla revisão daquela que seria a cozinha italiana em oposição à anteriormente praticada. Ela se definirá como uma cozinha do "norte", refinada, preparada de modo profissional, com atendimento impecável e que terá nas incipientes camadas médias seus principais comensais.

Surge uma espécie de divisão, não identificada na sociedade local, mas evidente entre os imigrantes italianos: a cozinha praticada pelos primeiros italianos –calcada no conhecimento feminino, doméstico e de consumo étnico – irá conviver com outra mais recente, feita com ingredientes diferenciados, a partir de receitas e preparada pelas mãos de cozinheiros profissionais. É uma cozinha de distinção, para apreciadores ou, pelo menos, introduzida para *educar o paladar local*, como foi ouvido em várias entrevistas.

A etnicidade, que antes se inspirava no convívio étnico, na partilha de uma experiência em comum e na nostalgia, irá incorporar um novo elemento, a definição de classes. Conjuntamente a este ponto, também se consolida a ideia de nação italiana, que verá a cozinha servida em cantinas como uma comida

brasileira, distanciada de suas origens e do ideal italiano de austeridade aprego-ado no discurso nacionalista como característica de uma verdadeira cozinha ita-liana. Ambas as italianidades convivem lado a lado no espaço urbano: as cantinas ainda nos bairros associados à imigração italiana, os novos restaurantes nas regi-ões efervescentes da cidade, na época, o centro, inspirados na *educação do gosto*.

Nesse sentido, Bourdieu (1996), a partir da noção de *habitus,* nos leva a re-fletir sobre alguns aspectos até aqui expostos. Tomado como um conjunto que orienta e é orientado pela prática, o *habitus* estabelece reconhecimentos e dife-renciações expressos no corpo, gerando escolhas que classificam e demarcam a diferença, especialmente quando alguém é capaz de reconhecer essa distinção. Assim, essa ordem constitui relações entre gostos (*habitus*) e gera espaços sociais de diferenciação em uma relação estrutural, além de sugerir meios de entender a forma pela qual é internalizada através do *habitus*.

A partir desse prisma, para Bourdieu (1996), existem gostos que evidenciam a necessidade, e outros, o luxo. Aqueles menos favorecidos buscarão coisas du-radouras, práticas, ao contrário do gosto das classes mais privilegiadas, que se inclinarão para a extravagância ou o tradicional. Nesse sentido, Bourdieu (2008) mostrou a forma pela qual o consumo pode expressar uma posição de classe. Gosto, conhecimento e desejo por certos produtos evidenciariam um *gosto de classe* e sua reprodução por meio do *habitus*. As relações entre os *habitus* (gostos) e como se dá sua apropriação constituirão campos que disputam poderes e *status* entre si, que se manifestam publicamente e estão inscritos no corpo que assume gestos e internaliza formas de falar, de agir e de comer que irão evidenciar dis-tinções em um sistema de hierarquia social.

A partir desse ângulo, torna-se evidente que se instaurou uma disputa de campos e a tentativa de legitimar o que seria uma verdadeira cozinha italiana. Para tanto, os novos italianos disputavam reconhecimento na sociedade local e se imbuíam da tarefa de empreender uma ação educativa na sociedade local que *só conhecia* a cozinha italiana de cantina, farta, simples, com muito molho de tomate e queijo derretido.

Mario Tatini, em seu livro de memórias,[30] contou como foi ser herdeiro do restaurante Don Fabrizio, inaugurado em São Paulo nos anos 1950. Ele falou do trabalho de seu pai e como introduziu pratos praticamente desconhecidos do pú-blico local que não concebia uma cozinha italiana para além do molho de tomate e do queijo – combinação que esteve ao longo do tempo associada à comida de pobres na Itália.[31] Ele comentou:

> Outros costumes gastronômicos foram anexados graças a uma atividade formadora de novos paladares, empreendida no Don Fabrizio. Até então, o paladar nacional não se coadunava com os escargots. Para criar um hábito alimentar, Mario começou a preparar Mariscos à bourguignone, uma invenção sua. [...] Ostras frescas foram também uma inovação introduzida pelo Don Fabrizio, bem como o linguado, peixe até então desprezado pelas boas cozinhas. Ou o molho rôti, completamente desconhecido até que Don Fabrizio começasse a prepará-lo. Virou base de molhos sérios, de restaurantes igualmente sérios (Barreto, 2004:145-146).

De qualquer maneira, estabelecer essa diferença entre cozinhas italianas perpassou outra questão: a atribuição de características específicas à cozinha de modo que se tornasse *distinta,* buscando para tanto legitimá-la pelo "caráter clássico", ou seja, apoiada em técnicas e receitas acessíveis e elaboradas por profissionais. Essa noção de gastronomia foi forjada no fim do século XIX e está ligada à cozinha profissional (de restaurante, fora de casa), à presença do *chef*, ao uso de técnicas especiais e de ingredientes diferenciados para servir um público que desejava ser reconhecido com distinção.

A cozinha praticada pelas mulheres, as *mammas*, carecia dessa legitimidade – era familiar, transmitida oralmente, doméstica – e localmente tinha ainda o fato de ser associada a imigrantes de "segunda classe", menos italianos e vistos como "atrasados"*, rústicos, do sul* pelos italianos mais recentes no país e que se diziam "civilizados", "educados", "do norte".

A fartura, nesse contexto, representava a ausência de "civilidade" para os italianos que haviam chegado depois, pois expressava hábitos de uma classe menos privilegiada, evidenciando origens mais humildes, algo que definitivamente não desejavam incorporar. Controlar o apetite é prerrogativa de classes mais favorecidas, de modo que grandes quantidades de comida não seriam convenientes para aqueles que desejavam se distinguir e que precisavam mostrar seu conhecimento a partir de escolhas feitas diante de uma variedade de produtos.

Mennell (1996) apontou o fato de que, se a fartura ou excesso de alimentos não mais sustenta ideias de distinção entre classes, outros mecanismos foram instituídos para demarcar as posições sociais. Inverte-se, então, a valorização do alimento: a quantidade maior seria própria de classes menos privilegiadas, que demandam maior aporte energético devido aos trabalhos que empreendem e que são causadores de grande desgaste físico. Este parece ter sido o fenômeno que anos mais tarde os primeiros italianos e seus descendentes enfrentariam quando da chegada dos italianos após a 2ª Guerra. Não raro os primeiros italianos

definiam as novas levas como “preguiçosas” e pouco interessadas no trabalho, pois aqueles vindos no pós-guerra, mais educados e preparados intelectualmente, não aceitavam ser meros trabalhadores braçais e se viam de maneira diferenciada.

A desigualdade social que, ao menos em origem, marcou a diferença entre os grupos de italianos, encontrou no fértil cenário urbano um meio de estabelecer essa distinção, ainda mais reforçada pelo caráter cosmopolita dos novos italianos e seu papel civilizador em relação ao gosto, uma vez que muitos provinham de grandes cidades e não do mundo rural. No entanto, a cozinha praticada era originária de mundos semelhantes, embora encontrasse na cidade fôlego suficiente para marcar diferenças, especialmente de classe. Além disso, em face das dinâmicas urbanas que agiram no lugar sobre a cozinha italiana, é fato também que a quebra da dependência da transmissão oral dos conhecimentos culinários teve um papel importante para legitimar e disseminar um conhecimento que antes estava concentrado em poucas mãos, principalmente entre mulheres.

Como espaços de novos sabores, os restaurantes não se limitaram ao vínculo étnico, de origem ou de classe. A cozinha buscou legitimidade na produção dita profissional e se destinava a um comensal mais informado. No entanto, se o consumo de certos alimentos gerava as condições necessárias para diferenciar, é preciso olhar também para o reverso desse processo. Ir a um restaurante pode não só falar de distinção, mas também de encontrar meios de ser igual. Ao consumir algo de acordo com uma gramática similar, o indivíduo se coloca em sintonia com regras da ordem social e, embora as escolhas sejam individuais, o sentido é coletivo e as tensões que isto representa vão sendo administradas em diversos planos.[32]

Nesse sentido, a fartura passa a ter menos importância em função da estabilidade das condições de vida, de modo que a oscilação entre escassez e abundância adquire novos contornos, em geral uma mudança associada à forma emocional de encarar o processo econômico. Nota-se uma crescente tendência à racionalização e ao cálculo presentes na alimentação, como evidenciou Elias (1993, 1994), e se traduz na restrição do consumo, especialmente na quantidade de alimento a ser ingerido, sendo o excesso condenado como falta de controle e de educação.

Entretanto, se esse distanciamento da cozinha dos restaurantes marcou diferenças no plano social, ambas as italianidades dialogaram com um ponto em comum: a modernidade urbana. Os primeiros italianos representaram a modernidade em face da recente abolição do trabalho escravo; os italianos do pós-guerra traduziram a modernidade de uma cidade em busca de reconhecimento como

capital cosmopolita e centro cultural. O projeto inicial das elites locais que pretendiam civilizar a população por meio da imigração, abandonada em função da realidade dos primeiros italianos, veio anos mais tarde a se materializar quando vários descendentes daqueles que chegaram ao Brasil no início do século XX e italianos do pós-guerra participaram do projeto urbano de modernidade. Nesse contexto, quando necessário, essas rivalidades eram superadas, especialmente no que dizia respeito à sua contribuição para o progresso da cidade.

A força a retórica do progresso é clara, um ponto em comum entre os interlocutores. Em suas memórias, ora aparecia a ideia de fartura e construção de limites de um grupo excluído que tinha que enfrentar condições precárias de vida. Em outra situação, estavam os italianos do pós-guerra, que se depararam com um grupo de italianos já adaptados, mas que almejavam ser os civilizadores do gosto, marcando sua presença pela distinção.

Ao longo desses dois períodos foi possível notar que a cozinha italiana praticada em restaurantes demarcou italianidades distintas. A pulverização regional dos primeiros italianos acabou engolfada por uma concepção mais diluída – italianos do sul – que irá se contrapor aos italianos do norte, estabelecendo fartura e distinção como concepções próprias de cada trajetória. Essa oposição revelou as diferentes perspectivas de grupos que viveram a experiência imigratória, mas que se mantiveram unidos no desejo de ressaltar sua contribuição para a cidade cosmopolita.

Considerações finais

Talvez as diferenças entre essas cozinhas não fossem tão profundas, mas o fato é que se criou uma adaptação local da cozinha italiana que serviu de referência a distintos italianos e seus descendentes, tendo um papel importante na consolidação dos imigrantes e de sua trajetória na cidade de São Paulo. No fundo, a cozinha desses italianos não era nem mesmo um conjunto definido de pratos, ingredientes e técnicas, pois estava muito mais amparada pela experiência e por suas diferenças internas do que por um arcabouço previamente definido.

Em um primeiro momento, a cozinha italiana praticada pelos imigrantes era feita por mulheres, com poucos ingredientes e destinada ao consumo de um grupo que não dialogava com a cidade, a não ser como trabalhadores. Era uma cozinha de imigrantes que desejavam abandonar o estigma de desfavorecidos, que tentavam valorizar sua imagem de italianos transitando entre o assumir a italianidade e a brasilidade, um dilema aberto pelo confronto com as novas gerações e com os italianos vindos após a 2ª Guerra.

Essa oscilação da cozinha italiana era mencionada de modo sutil para demarcar

diferenças de origem e formas de conduzir o trabalho, sempre com a intenção de estabelecer uma comparação capaz de delimitar posições – uma ruptura que se dava na ordem da distinção e, de forma mais específica, na dicotomia entre comida de imigrantes pobres e comida de italianos com posição mais favorecida. Este ponto deixa ainda mais claro que novas relações estavam sendo constituídas entre o velho e o novo, e levanta a questão da divisão de trabalho, especialmente ao pensar a colaboração feminina.

Na verdade, a imagem do “ser italiano” só pôde ser construída a partir das interações locais. Progresso, trabalho e família se articularam à fartura para expressar uma cozinha que surgiu da adaptação, das mãos femininas, da criatividade. Entre os anos 1950 e 1960, a fartura deixou de ser a tônica definidora do “ser italiano” e teve início a busca pela distinção. A cozinha desse período se pretendia mais italiana que aquela existente na cidade, preparada de maneira profissional e servida para além dos *paisani*. Ela dialogava com o mundo cultural da cidade e despertava novos sabores, mais refinados e distanciados da dura realidade dos pratos com molho de tomate e queijo. A fartura de comida não era para o consumo, mas para que se tivesse a possibilidade de escolha.

Desse modo, a cozinha permitiu entrever alguns aspectos que se entrelaçaram à italianidade, que expressou cada qual, à sua maneira, distintas maneiras de pensar uma experiência imigratória com profundas intervenções no cenário urbano: de uma cidade que servia de entreposto comercial de sua produção rural a uma cidade que desejava ser uma metrópole cosmopolita.

Recebido em 10/02/2012
Aceito em 14/07/2012

Janine Helfst Leicht Collaço é professora da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás (FCS/UFG) e membro do PPGAS em Antropologia Social UFG/FCS, além de participar do grupo de pesquisa Memória e Patrimônio Alimentar: tradição e modernidade. Possui doutorado pela FFLCH/USP em Antropologia Social, tendo várias publicações nacionais e internacionais.

Notas

* Para um amplo panorama de estudos na área, vale consultar Contreras & Arnaiz (2005) e Poulain (2001). Para a articulação entre imigração e alimentação: Van Otterloo (2001), van den Berghe (1984), Gabaccia (1998), Woortmann (2007), entre outros. Para uma discussão mais ampla sobre o tema, também consultar Collaço (2009).

1. Sobre metodologia em estudos urbanos a principal orientação foi inspirada em Magnani (1998, 2000).

2. Em minha tese de doutorado, incorporo mais um período para discutir a expansão da cozinha italiana a partir do fenômeno da globalização, focando a nomeação da cidade de São Paulo como Capital Mundial da Gastronomia, em 1997.

3. Consultar também Trento (1988).

4. Fausto (2000) e também Schneider (1996).

5. Para uma interessante análise da obra de Pereira, consultar Kosminsky (2007), que discorreu sobre a ausência de um olhar voltado às mulheres que poderia ter fornecido outras interpretações em torno do material etnográfico, especialmente no que concerne às relações familiares.

6. A questão do comércio étnico é analisada por Gabaccia (*Op. cit.*) no contexto norte-americano e, em artigo recente, Seyferth (2011) trabalha com o tema ao analisar a *germanidade* que circula promovida pelos empreendedores alemães instalados no Vale do Itajaí.

7. Para uma interessante análise das percepções em torno da experiência imigratória, consultar Leonardo (1984).

8. Para a noção de comunidade imaginada, consultar o trabalho de Anderson (1991).

9. A assimilação dos imigrantes era uma questão de preocupação nacional, como assinalou Seyferth (1997) ao analisar a campanha de nacionalização do Vale do Itajaí, uma vez que os núcleos formados por alemães, poloneses e italianos eram percebidos como enquistes étnicos e a ideia de *jus sanguinis* que prevalecia entre esses imigrantes precisava ser apagada em função da unidade da pátria.

10. Essa situação foi bem descrita por Ianni (1972). Ver também Baily (1999) e Seyferth (2011).

11. Para a análise desse processo, consultar Capatti & Montanari (1999) e também Helstosky (2003, 2004).

12. No interior de São Paulo, para compreender alguns passos da cozinha italiana, consultar o artigo de Arlanch (2006).

13. Lemos (2001) comenta em várias passagens observações sobre a presença italiana na cidade de São Paulo, descrevendo, inclusive, pequenos comércios de produtos alimentícios de origem italiana. Sobre este último aspecto, a venda de produtos para italianos fora do país foi um dos estímulos à tardia industrialização italiana, conforme ressaltou

Helstosky (2004). Sobre a circulação de produtos italianos e vida cotidiana da cidade, ver também: Americano (1962), Bruno (1954, 1984), Diaferia (2002), Freitas (1985), Grünspun (1979), Lemos (2001), Moreno (1996), Penteado (2003), Ribeiro (1994) e Sesso Jr. (1995). Para uma análise da obra de Ernani Silva Bruno, consultar Lofego (2004). Consultar também Arantes (2000).

14. Capatti (2001) apontou para esta situação ao analisar a pizza, uma comida considerada de pobres que passou às mesas dos mais privilegiados no fim do século XIX, ou se tornaram novamente populares a partir do fenômeno da globalização.

15. A noção de fartura é recorrente em contextos de imigração, aspecto também observado por Kraieski (2011) e Santos & Zanini (2008).

16. Mais comentários sobre este trabalho podem ser consultados em minha dissertação de mestrado (Collaço, 2003).

17. Ver Woortmann (1991).

18. Para uma discussão sobre as categorias desperdício e opulência no contexto nacional, consultar o artigo de Kant de Lima (1993).

19. Fenômeno similar foi observado por Matos e Zanini (2008), inclusive a questão da fartura como elemento indicativo de prosperidade e muito próximo ao notado nas narrativas coletadas neste trabalho.

20. Consultar também Brillat-Savarin (1995).

21. Ver Pinto (1984) para uma análise da classe trabalhadora paulista e a inserção dos imigrantes.

22. Sobre a questão da diversidade cultural que impregnou esse discurso e se transformou na forma de diferenciação da capital paulista, ela é aceita em alguma medida e recusada em outra, expõe os encontros e os desencontros das "culturas", extraindo aspectos que as definem e, de certo modo, as engessam a fim de facilitar sua manipulação. No limite, isso corresponderia a uma explicitação, conforme Hannerz (1992), da estetização das práticas cotidianas no sentido de demarcar posições normalmente assimétricas e definiria uma postura etnocêntrica desse cosmopolitismo pois, no entender do autor, não haveria um comprometimento com a cultura do outro, já que concomitantemente elementos locais estariam sendo destacados, embora no contexto imigratório este ponto seja realçado de maneira positiva pelos interlocutores.

23. Trento (*Op. cit.*).

24. Segundo Lesser (2001), entraram, entre 1940 e 1949, 15.819 italianos; entre 1950 e 1959, foram 91.931, diminuindo sensivelmente na década seguinte para 12.414.

25. Consultar Conway (1998) e Pollack (1992).

26. Helstosky (*Op. cit.*).

27. Ianni (*Op. cit.)*.

28. Pereira (2003) também aponta para esse processo como forma de consolidar a presença italiana em solo brasileiro.

29. Baily (1999) analisa esta questão ao comparar dois movimentos imigratórios de italianos nas cidades de Nova York e Buenos Aires, mostrando como variam as estratégias e as expectativas em relação ao *Fazer a América*.

30. Barreto (2004).

31. Capatti & Montanari (1999).

32. Para uma instigante discussão sobre este assunto, consultar Douglas & Isherwood (2004).

Referências bibliográficas

AMERICANO, Jorge. 1962. *São Paulo nesse tempo (1915-1935)*. São Paulo: Edições Melhoramentos.

APPADURAI, Arjun. 1988. "How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India". *Comparative Studies in Society and History*, 30 (I): 03-24.

ARANTES, Antonio A. 2000. *O espaço da diferença.* Campinas: Editora Papirus.

ARAÚJO, Sílvia Maria Pereira de & CARDOSO, Alcina Maria de Lara. 1987. "Italianos no Brasil ou a Pátria recriada". In: Luís A. de Boni (org.).*A presença italiana no Brasil: Quem somos! Itália viva! Um futuro que vem de longe*. Vol. I. Porto Alegre/Torino: Escola Superior de Teologia/Fondazione Giovanni Agnelli.

ARRUDA, Maria Arminda. 2001.*Metrópole e Cultura*. Bauru: Edusc.

________. 2005. "Empreendedores culturais imigrantes em São Paulo de 1950". *Tempo Social* – Revista de Sociologia da USP, v.17, n. 1.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski. 2011. *Onde a comida não tem gosto: estudo antropológico das práticas alimentares de imigrantes brasileiros na grande Boston*. Tese de doutorado, Departamento de Antropologia, Universidade Federal de Santa Catarina.

BAILY, Samuel L. 1999. *Immigrants in the lands of promises.* Nova York: Cornell University Press.

BARRETO, Teresa Cristófani. 2004.*A receita de Mário Tatini*. São Paulo: Iluminuras.

BOURDIEU, Pierre. 1996.*Razões Práticas*. Campinas: Papirus.

________. *A distinção*. 2008. São Paulo: Edusp.

BRILLAT-SAVARIN. 1995.*A fisiologia do gosto.* São Paulo: Cia. das Letras.

BRUNO, Ernani Silva. 1984. *História e tradições da cidade de São Paulo*. Vol. 2. São Paulo: Hucitec.

________. 1954. *História e tradições da cidade de São Paulo*. Vol. 3. São Paulo: Hucitec.

BUENO, Eduardo. 2004. *Os nascimentos de São Paulo*. Rio de Janeiro: Ediouro.

CAPATTI, Alberto & MONTANARI, Massimo. 1999.*La cuisine italienne: histoire d'une culture*. Paris: Seuil.

CARELLI, Mario. 1985. *Carcamanos e* comendadores. São Paulo: Editora Ática.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. 2009. *Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. Tese de doutorado, Departamento de Antropologia, FFLCH/USP.

________. 2003. *Restaurantes de comida rápida em praças de alimentação de shopping-centers: Soluções à moda da casa*. Dissertação de mestrado, Departamento de Antropologia Social, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo – FFLCH/USP.

CONNERTON, Paul. 1989. *How Societies Remember*. Edinburgh: Cambridge University Press.

CONTRERAS, Jesus & GRACIA-ARNÁIZ, Mabel.2005. *Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

CONWAY, Martin. 1998. "El inventario de la experiencia: memoria y identidad".In: D. Paez*et al.* (eds.). *Memorias colectivas de procesos culturales y politicos*. Bibao: Universidad del País Vasco.

DIAFERIA, Lourenço. 2002. *Pualicéia: Brás*. São Paulo: Boitempo Editorial.

DOUGLAS, Mary. 1975. *Implicit meanings*. London: Routledge & Kegan Paul.

DOUGLAS, Mary & ISHERWOOD, Baron. 2004. *O mundo dos bens*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ.

ELIAS, Norbert. 1994.*O processo civilizador*. Vol. 1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.

________. 1993. *O processo civilizador*. Vol. 2. Rio de Janeiro: Jorge Zahar.

FAUSTO, Boris (org.). 2000. *Fazer a América*. São Paulo: Edusp.

FREITAS, Sônia Maria de. 2001. *E falam os imigrantes...*Tese de doutorado,FFLCH/USP.

GABACCIA, Donna. 1998. *We are what we eat.* Cambridge: Harvard University Press.

GOODY, Jack. 1992. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge: Cambridge University Press.

GRÜNSPUN, Haim. 1979. *Anatomia de um bairro: O Bexiga*. São Paulo: HRM Editores Associados.

HANNERZ, Ulf. 1992. *Cultural complexity*. New York: Columbia University Press.

HELSTOSKY, Carol. 2003. "Recipe for the nation: reading Italian History through *La Scienza in Cucina* and *La Cucina Futurista*". *Food &Foodways,*11:113-140.

HELSTOSKY, Carol. 2004. *Garlic &Oil: food and politics in Italy.* New York: Berg.

HUTTER, Lucy Maffei. 1987. "A imigração italiana no Brasil (séculos XIX e XX): Dados para a compreensão desse processo". In: Luis Alberto de Boni. *A Presença Italiana no Brasil*. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia.

IANNI, Constantino. 1972. *Homens sem paz*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.

KANT DE LIMA, Roberto. 1993. "Cultura do desperdício ou política da opulência?". In: Emílio Maciel Eigenheer (org.). *Raízes do Desperdício*. Rio de Janeiro: Iser.

LEMOS, Carlos A. 1990. "O morar em São Paulo nos tempos dos italianos". In: Luís A. de Boni (org.).*A presença italiana no Brasil*. Vol. II. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia; Torino: Fondazione Giovanni Agnelli.

________. 2001. *O álbum de Afonso*.São Paulo: Pinacoteca do Estado.

LESSER, Jeffrey. 2001. *A negociação da identidade nacional*.São Paulo: Editora Unesp.

LOFEGO, Silvio Luiz. 2004. *Memória de uma metrópole: São Paulo na obra de Ernani Silva Bruno*. São Paulo: AnnaBlume/Fapesp.

COHN, Gabriel & MOREIRA, Alberto da Silva. 1998. *Sociedade Global: cultura e religião*. São Paulo: Editora Vozes.

MAGNANI, José Guilherme C. & TORRES, Lilian de Lucca (orgs.). 2000. *Na metrópole*. São Paulo: Edusp.

MENNELL, Stephen. 1996. *All manners of food*. Illinois: University of Illinois Press.

MORENO, Júlio. 1996. *Memórias do Armandinho do Bexiga*. São Paulo: SENAC.

PENTEADO, Jacob. 2003. *Belenzinho, 1910*. São Paulo: Carrenho Editorial/Narrativa Um.

PEREIRA, João Baptista Borges. 2003. "Perfis da Italianidade no Brasil". In: Edilene Mattos. *A presença de Castello*. São Paulo: Humanitas/FFLCH-USP/Instituto de Estudos Brasileiros.

PILCHER, James. 1998. *Que vivan los tamales!* Albuquerque: University of New Mexico Press.

PINTO, Maria Inez Machado Borges. 1984. *Cotidiano e Sobrevivência: A vida do trabalhador pobre na cidade de São Paulo, 1890 a 1914*. Tese de doutorado, Departamento de História, FFLCH-USP.

POLLACK, Michael. 1992. "Memória e Identidade Social". *Estudos Históricos,* Rio de Janeiro, v. 5, n. 10:200-212.

RAGO, Margareth. 2004. “A invenção do cotidiano na metrópole: sociabilidade e lazer em São Paulo, 1900-1950”. In: Paula Porta. *História da Cidade de São Paulo: a cidade na primeira metade do século XX*. Vol. 3. São Paulo: Paz e Terra.

RIAL, Carmem. 1992. *Le goût et l'image: ça se passe comme ça chez les fast-foods – étud anthropologicque de la restauration rapide*. Paris: Université de Paris Descartes, Sorbonne.

RIBEIRO, Suzana Barretto. 1994. *Italianos do Brás: Imagens e Memórias*. São Paulo: Editora Brasiliense.

SANTOS, Carlos José Ferreira dos. 2003. *Nem tudo era italiano: São Paulo e pobreza (1890-1915)*. São Paulo: AnnaBlume/Fapesp.

SANTOS, Miriam Oliveira & ZANINI, Maria Catarina C. 2008. “Comida e Simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (Brasil)”. *Caderno Espaço Feminino,*v. 19, n. 01, jan./jul..

SESSO, Jr. Geraldo. 1995. *Retalhos da velha São Paulo*. São Paulo: Maltese.

SEYFERTH, Giralda. 1997. “A assimilação dos imigrantes como questão nacional”. *Mana*, Rio de Janeiro, v.3, n. 1, jan./abril.

________. 2011. A dimensão cultural da imigração. *RBCS,* v. 26, n. 77, out.

SUTTON, David. 2001. *Remembrances of Repasts: an Anthropology of food and memory*. Oxford: Berg.

TRENTO, Angelo. 1989. *Do outro lado do Atlântico: um século de imigração italiana no Brasil*. São Paulo: Editora Nobel/Instituto Italiano di Cultura di San Paolo/Instituto Cultural Ítalo-Brasileiro.

VAN OTTERLOO, Anneke. 2001. “Chinese and Indonesian restyaurants and the taste for the exotic food in Neatherlands: a local-global trend”. In: Katarzyna Cwiertka & Boudewijn Walraven. *Asian Food: The global and the local*. Honolulu: University of Hawaii Press.

WARDE, Alan. 1997. *Consumption, food and taste*. Londres: Sage.

WOORTMANN, Ellen. 1991. “Da complementaridade à dependência: a mulher e o ambiente em comunidades ‘pesqueiras’ do Nordeste”. Brasília: *Série Antropologia*, 111 (UnB).

________. 2007. “Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros”. In: Renata Menasche (org.). *A agricultura familiar à mesa*. Porto Alegre: Editora UFRGS.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina. 2004. “A família como patrimônio: a construção de memórias entre descendentes de imigrantes italianos”. *Revista Campos*, 5 (1):53-67.

________. 2007. “Um olhar antropológico sobre fatos e memórias da imigração italiana”. *Mana,* 13(2):521-547.

Resumo

Este texto é derivado de uma pesquisa que aborda a cozinha como um modelo capaz de expor relações sociais e construção de identidades. Tomando dados da pesquisa de campo realizada, a cozinha e as memórias de imigração permitiram pensar aspectos dessa experiência imigratória. O grupo focado foi o dos italianos e seus descendentes que tiveram ligações com restaurantes de cozinha italiana existentes há mais de 50 anos na cidade de São Paulo, tentando mostrar algumas dinâmicas do processo de seleção e descarte operado no sentido de ressaltar uma identidade que não se valeu somente da ideia de nação, mas estabeleceu uma profunda relação com o local.
A partir de duas noções, fartura e distinção, foram tratadas algumas disputas em torno de diferentes italianidades, evidenciando perspectivas variadas em relação à imigração e à vivência desse processo. Nesse sentido, entre os vários caminhos possíveis, este texto trata brevemente da maneira pela qual essas duas noções criaram variadas perspectivas da experiência imigratória, com visíveis desdobramentos no espaço urbano e na construção de um imaginário local em que a imigração é parte fundamental da história da cidade.

Palavras-chave: cozinha italiana, imigração, identidade, cidade

Abstract

This text results from a research on cuisine as a model for social relationships and identity construction. Empirical data show that cuisine and immigration memories allow us to thing about the migratory experience. The research focused on a group of Italians and their descendants who have managed restaurants of Italian cuisine for over fifty years in the city of São Paulo. The article attempts to show some dynamic aspects of the selection and discarding process of emphasizing their identity, using not only the idea of nation, but also a profound connection to locality. Two notions - abundance and distinction - were the starting point to deal with some discussions about different ways of being Italian, thus revealing different perspectives regarding immigration and living experience of it. Among various possibilities, this text presents a brief account of the way in which these two notions have produced different outlooks on the immigration experience and their spin-offs in the urban space and in the construction of a local imagination where immigration is a crucial part of the city's history.

Keywords: Italian cuisine, Italian immigration, identity, city